COCINA con alegría

CON YOLO Y FER

Edición de Lujo

Menú de Navidad

Sazonado con amor y alegría

7 52435 38243 4 04

Año 1 Número 4 $20.00

Contenido

Cocina con Alegría
edición 4

Página 4 — ENTRADAS Y BOTANAS
Ciruelas envueltas en tocino
Dip de espinacas y alcachofas
Queso camembert con frutos rojos

Página 8 — ENSALADAS
Ensalada de bombones
Ensalada Waldorf

Página 10 — SOPAS
Gulash
Sopa de betabel con yogurth
Crema de cacahuate

Página 14 — PLATO FUERTE
Bacalao a la vizcaína
Pavo con relleno de frutos secos
Romeritos
Tortitas de camarón seco

Página 22 — PARA EL RECALENTADO
Baguette de recalentado de pavo navideño con salsa barbecue
Flautas de bacalao con salsa de chile guero

Página 24 — BEBIDAS
Ponche navideño
Sangría (Cienicot)

Página 26 — POSTRES
Peras al vino tinto
Mousse de turrón y avellanas
Casita de jengibre
Chocolate blanco caliente

¡Arriba los corazones!

bulbo STUDIO

EDITOR RESPONSABLE
Norberto Cassinerio

DIRECCIÓN EDITORIAL
Bulbo Studio

CHEF
Yolanda M. de Guth

APRENDIZ DE CHEF
Fernando Del Tufo

FOTOGRAFÍA Y DISEÑO
Bulbo Studio

PRODUCTOR EJECUTIVO
Adrián Petric

COCINA con alegría

© COCINA CON ALEGRÍA
Año 1, Número 4
Noviembre de 2007

Revista bimestral editada por Bulbo Studio. Editor responsable Norberto Adolfo Cassinerio Ferreiro. Número de Certificado de Reserva otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor: 04-2007-041914343200-102. Número de Certificado de Licitud de Título: 13727. Número de Certificado de Licitud de Contenido: 11100. Domicilio de la publicación: Calle 9 No. 178 int. 3A Col. San Pedro de los Pinos CP 03800, México D.F. Impresa en: Pérez Varela SA de CV. Manzanillo Dieciséis 49 Col. Álgarin CP. 06880, México D.F. Distribuidor exclusivo en México: 8ª A Calle 29 No. 579-A Col. Leyes de Reforma 09310 México D.F. Bulbo Studio investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza con las ofertas ofrecidas por los mismos.

IMPRESA EN MÉXICO
PRINTED IN MEXICO
TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS ALL RIGHTS RESERVED © Copyright 2007

Para cualquier duda o sugerencia ponte en contacto con nosotros vía mail en: **cocinaconalegria@bulbostudio.com**

¡Venga ese hermoso y renovador espíritu navideño, es momento de cerrar otro año con mucha energía, vitalidad y ganas de cocinar!

Vamos a divertirnos y a reir en la mesa con nuestra familia y amigos, y a bendecir la comida como lo que es: un regalo y un momento de comunión con los seres que amamos.

Ya casi termina el año y es un buen momento para reflexionar y pensar en el año que se va: hemos pasado buenos y malos momentos, pero como dicen, la esperanza es lo último que se pierde y ahora tenemos una gran oportunidad para renovarnos, para perdonar, para hacer todas aquellas cosas que no pudimos y afrontar la vida con una gran sonrisa y para preparar de manera amorosa, práctica y económica la gran comilona de Navidad y Año Nuevo.

¡Arriba los corazones y gracias por estar nuevamente con nosotros! Este es nuestro cuarto número juntos en "**COCINA CON ALEGRÍA**". Estamos realmente felices de poder compartirlo con ustedes, quienes hacen posible esta revista que es toda suya, y la cual condimentamos con mucho amor tomando en cuenta siempre cada una de sus sugerencias y recetas.

Hemos recibido muchísimos mails, los cuales son esenciales al momento de decidir nuestras recetas, nuestros invitados y sobre todo, los grandes chistes que incluimos (aunque en más de una carta nos pidieron que, por favor, no lo hiciéramos más. ¡Jajajajaja!). Pero ya ven, insistimos en compartirlos con ustedes, igual que nuestros mejores deseos para el año por venir.

¡¡¡Brindemos por un maravilloso 2008
lleno de logros y alegrías!!!
¡¡¡Salud!!!

Nos despedimos con una última reflexión:
¿Saben cómo se llaman los habitantes de Belén?
– Mmmmm... ¿Belencianos?
– No, figuritas.

Yolo y Fer

Ciruelas envueltas en TOCINO

Ingredientes:
- 1 barra de queso crema
- 60 grs. de nuez picada
- 2 cdas. de azúcar
- 1 bolsa de ciruelas pasa deshuesadas
- 10 tiras de tocino
- Palillos o palitos de bambú

Procedimiento:
- En un tazón y con ayuda de una batidora, acremar el queso con el azúcar. Agregar la nuez picada.
- Rellenar las ciruelas con esta mezcla procurando que ésta no se salga.
- Envolver con mitades de rebanadas de tocino cada ciruela y cerrarlas con la ayuda de palillos.
- Colocar todas las ciruelas en un refractario previamente engrasado y hornear a 180°C de 10 a 15 minutos o hasta que dore el tocino.
- También se pueden dorar en una sartén, directamente al fuego.

EL CHISTE DE FER

Como el juez prometió ser tolerante esta Navidad le pregunta a un acusado:
- Hombre ¿de qué se le acusa?
- De haber hecho mis compras navideñas con anticipación.
- Hombre, pero eso no es un delito, ¿con cuánta anticipación las compró usted?
- Antes de que abrieran la tienda.

TIP DE YOLO

Para deshuesar las ciruelas colocarlas en una tabla y, con la hoja del cuchillo en posición horizontal, presionar y sacar la semilla con cuidado.

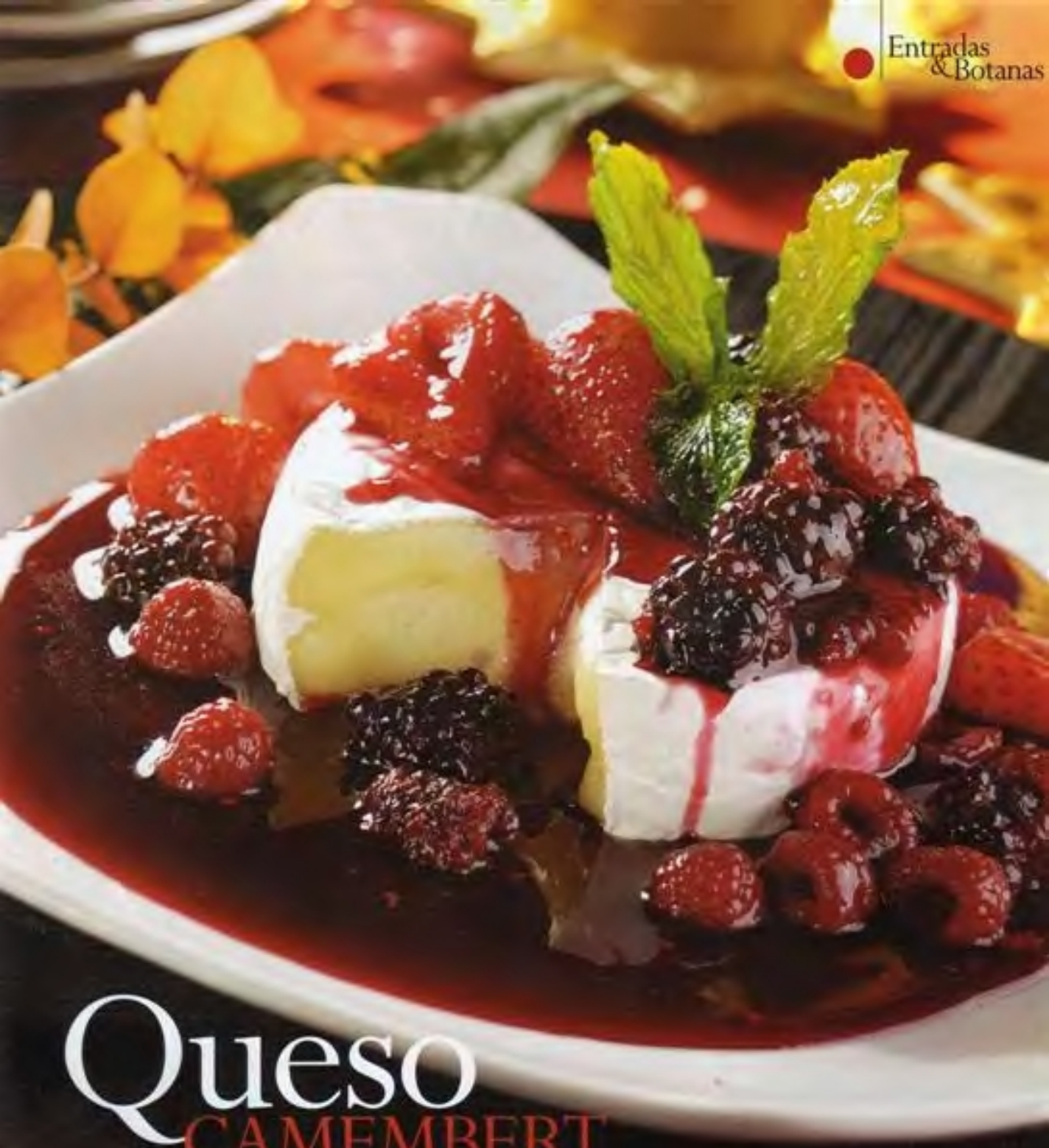
Dip de ESPINACAS y alcachofas

Ingredientes:

- 1/4 kg. de espinacas
- 1 taza de crema
- 1 barra de queso crema
- 2 cdas. de mantequilla
- 2 cdas. de cebolla picada
- 1 diente de ajo
- 1 lata chica de granos de elote
- 1 lata de corazones de alcachofa picados
- 1 1/2 taza de queso parmesano
- 1 jitomate en cubitos
- Sal y pimienta

Procedimiento:

- En una cacerola con agua caliente y sal blanquear (sumergir) las espinacas y dejar a fuego por 20 segundos. Colocarlas en un colador, drenarlas perfectamente y picarlas.
- En un procesador mezclar la crema y el queso hasta lograr una mezcla suave.
- En una sartén con un poco de mantequilla sofreír la cebolla, después el ajo y, por último, los granos de elote.
- Mezclar lo sofrito con la crema, el queso, la espinaca, parmesano y la alcachofa picada.
- Sazonar con sal y pimienta.
- Verter en un refractario salpicar con un poco de jitomate y hornear a 180°C por 15 o 20 minutos.



Queso CAMEMBERT con frutos rojos

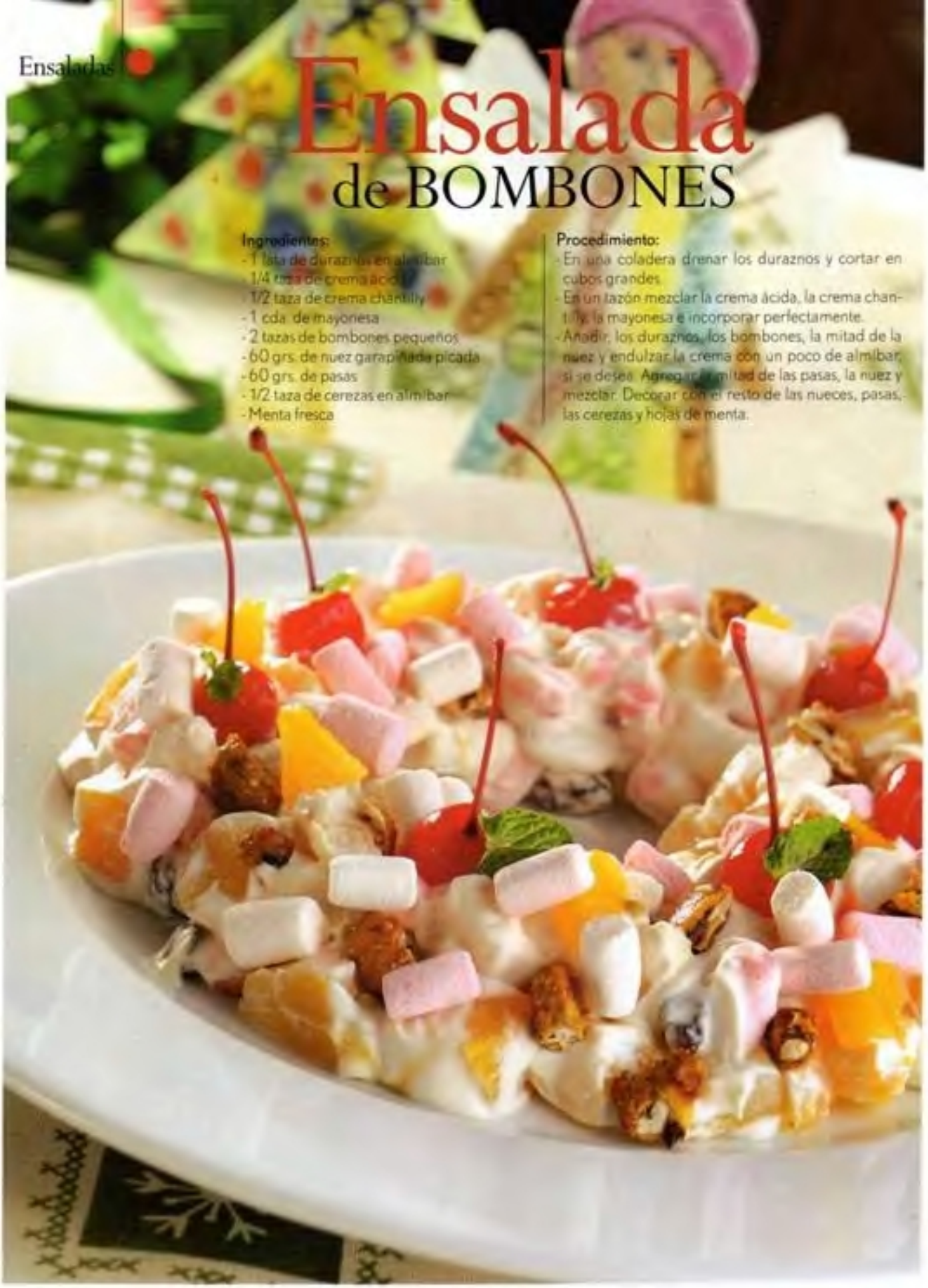
Ingredientes:

- 3/4 de taza de vino tinto
- 1/2 taza de azúcar
- 1 raja de canela
- 3 clavos de olor
- 60 grs. de fresas
- 60 grs. de frambuesas
- 60 grs. de zarzamoras
- 1 queso camembert
- 60 grs. de nuez troceada
- Hojas de menta

Procedimiento:

- En una cacerola a fuego bajo verter el vino tinto, dejar que reduzca y evapore su alcohol.
- Agregar el azúcar y mezclar bien hasta que se disuelva.
- Añadir la canela, los clavos y, cuando se haya hecho una infusión, retirarlos.
- Agregar los frutos, dejar que den un ligero hervor y retirarlos para que la fruta quede firme y no se sobrecueza.
- Dejar a fuego el vino para que se reduzca, hasta obtener una consistencia de jarabe.
- Bañar el queso con esta salsa y un poco de fruta. Hornear por 5 minutos a 180°C o en microondas de 10 segundos en 10 segundos hasta que esté un poco blando.
- Decorar con hojas de menta y trozos de nuez. Acompañar con rebanadas de pan tostado.

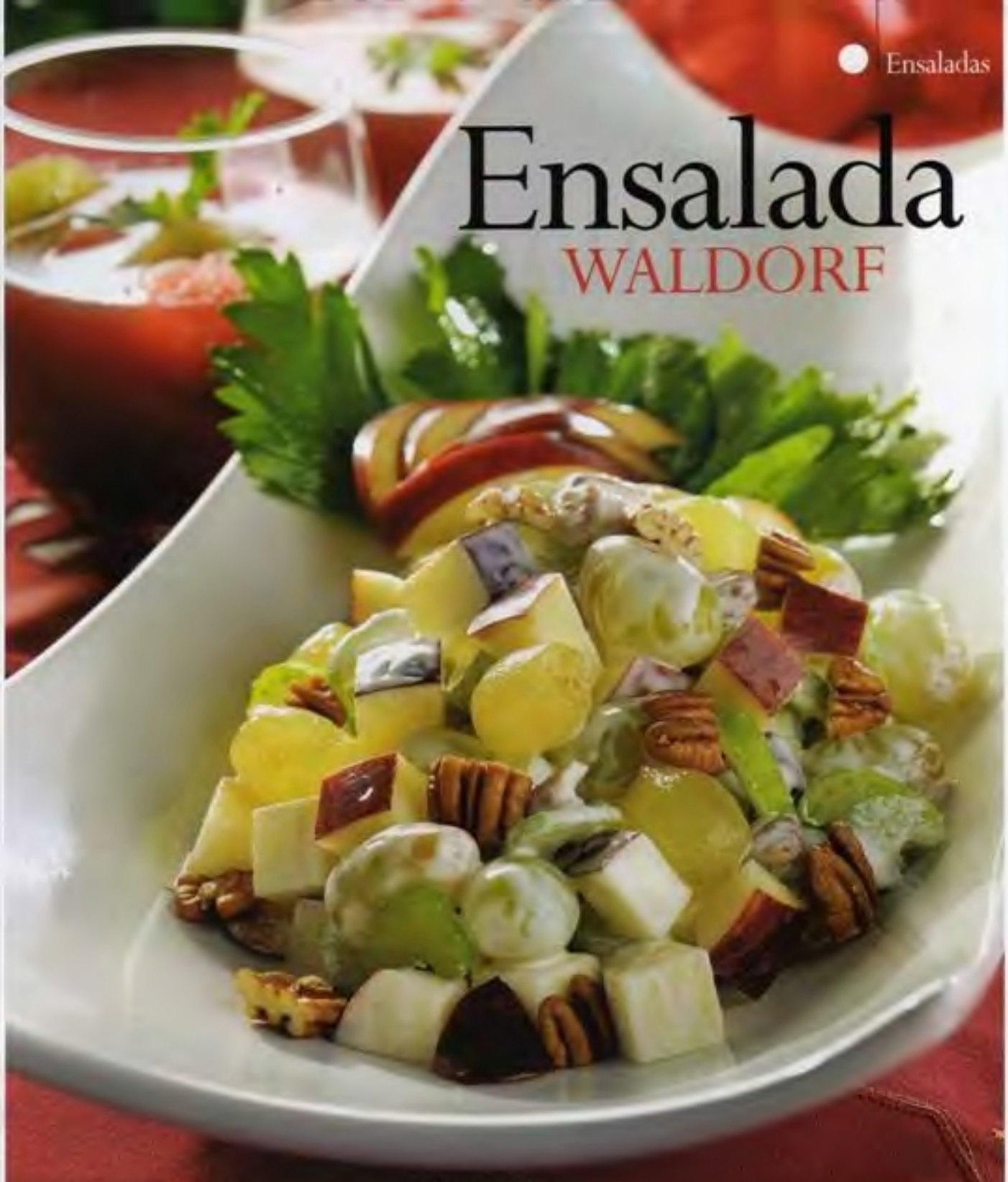
Ensalada de BOMBONES



Ingredientes:
- 1 lata de duraznos en almíbar
- 1/4 taza de crema ácida
- 1/2 taza de crema chantilly
- 1 cda. de mayonesa
- 2 tazas de bombones pequeños
- 60 grs. de nuez garapiñada picada
- 60 grs. de pasas
- 1/2 taza de cerezas en almíbar
- Menta fresca

Procedimiento:
- En una coladera drenar los duraznos y cortar en cubos grandes.
- En un tazón mezclar la crema ácida, la crema chantilly, la mayonesa e incorporar perfectamente.
- Añadir los duraznos, los bombones, la mitad de la nuez y endulzar la crema con un poco de almíbar, si se desea. Agregar la mitad de las pasas, la nuez y mezclar. Decorar con el resto de las nueces, pasas, las cerezas y hojas de menta.

Ensalada WALDORF



Ingredientes:
- 4 manzanas en cubos medianos
- 1 cda. de jugo de limón
- 1 cda. de azúcar
- 1 taza de apio picado
- 1 taza de uvas verdes
- 1/2 taza de nuez troceada
- 4 cdas. de mayonesa
- 1/2 taza de crema ácida

Procedimiento:
- Cortar las manzanas con piel en cubos y rociarlas con un poco de jugo de limón para que no se oxiden y un poco de azúcar.
- Agregar el apio picado, las uvas y las nueces troceadas.
- En un tazón mezclar la mayonesa, la crema y verter esta preparación sobre el resto de los ingredientes.
- Mezclar bien para que todo se incorpore.

Gulash

Ingredientes:
- 250 grs. de carne de res en cubos chicos
- 250 grs. de carne de puerco en cubos chicos
- Sal y pimienta
- 1/2 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cdas. de harina
- 1/4 de taza de vino tinto
- 1 pimiento verde cortado en cuadritos
- 1 jitomate bola sin piel y sin semillas
- 2 zanahorias en rodajas
- 2 papas cortadas en cubos
- 1 l. de caldo de costilla
- 2 chiles de árbol

Procedimiento:
- En una cacerola con un poco de aceite dorar las carnes, sazonar con sal y pimienta.
- Agregar la cebolla picada, el ajo y la harina y dejar que dore.
- Verter el vino y dejarlo reducir hasta que se evapore el alcohol.
- Agregar el pimiento, el jitomate y dejar cocinar hasta que se deshaga el jitomate.
- Incorporar las zanahorias, las papas y el caldo de costilla.
- Por ultimo añadir los chiles secos y dejar cocinar hasta que las papas y las zanahorias estén cocidas.

EL CHISTE DE FER

¿Cuáles son las cuatro etapas de la vida?
- Cuando crees en Santa Claus.
- Cuando ya no crees en Santa Claus.
- Cuando eres Santa Claus.
- Cuando te pareces a Santa Claus.

Sopa de BETABEL con yogurth

Ingredientes:

- 1/2 kg. de res en cubos
- 1 l. de agua
- 1/2 cubito de caldo de pollo
- Sal y pimienta
- 2 zanahorias ralladas
- 1/2 col rebanada
- 4 betabeles sin piel y rallados
- 1 diente de ajo picado
- 2 cdas. de vinagre
- 1 cda. de azúcar
- 150 grs. de crema ácida

Procedimiento:

En una olla de presión cocer por espacio de 1
minutos, la carne con un poco de sal, pimienta,
cubo de caldo de pollo y 1 litro de agua.

- Una vez cocida la carne cortarla en cubos peque
ños.
- Agregar las verduras al caldo (reservar un poco d
zanahoria), el ajo y dejar cocinar por 30 minutos.
- Sazonar con sal, pimienta, vinagre y azúcar. Servi
con una cucharada de crema y un poco de la zana
horia fresca rallada que se había reservado.

Crema de CACAHUATE

Ingredientes:
- 2 tazas de cacahuates pelados
- 1 diente de ajo
- 1 chile seco
- 1 lata de leche evaporada
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1/2 taza de crema ácida
- Sal y pimienta

Procedimiento:
- En una sartén ligeramente engrasada con aceite vegetal saltear los cacahuates, el ajo y los chiles cuidando que no se quemen.
- En una licuadora moler la leche evaporada y los cacahuates con el ajo y los chiles.
- Regresar lo molido a la sartén.
- Verter el caldo de pollo poco a poco hasta obtener la consistencia deseada.
- Tomar una porción de la mezcla de cacahuate y caldo para mezclarlo con la crema para a poco a fin de atemperarla. Verter la crema al recipiente con la sopa.
- Sazonar con sal y pimienta.
- Servir con un poco de aceite infusionado de chile.

TIP DE YOLO

Si desea que no pique demasiado retirar previamente las semillas al chile.

Bacalao a la VIZCAÍNA

Ingredientes:
- 1/2 kg. de bacalao remojado
- Aceite de oliva, el suficiente
- 1 cebolla fileteada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 kg. de jitomate en cubos
- 1 taza de puré de tomate
- 1/2 kg. de papas cambray cocidas y sin piel
- 60 grs. de aceitunas
- 1 ramito de perejil picado
- 3 chiles güeros
- 1 lata de pimiento morrón picado

Procedimiento:
- En un tazón grande remojar en agua el bacalao, cambiarla las veces que se requiera hasta que se haya desalado el pescado, alrededor de 6 a 8 ocasiones. Escurrir bien, desmenuzar y colocarlo en una cacerola con agua para dar cocción.
- Una vez cocido, escurrir el bacalao y reservarlo.
- En una cacerola calentar el aceite de oliva y sofreír la cebolla, agregar el ajo, enseguida la mitad de jitomate y mover con cuidado para no desbaratar el jitomate.
- En una licuadora moler la otra mitad de jitomate sin piel con un poco del agua y el puré de tomate.
- Agregar el bacalao, las papas, las aceitunas, el jitomate licuado y dejar cocinar unos 10 minutos o hasta que el pescado obtenga una consistencia húmeda.
- Por último agregar el perejil y decorar con los pimientos morrones y los chiles güeros.
- Servir con un poco de arroz blanco y pan rebanado.

TIP DE YOLO

Reservar el agua de la cocción del bacalao para utilizar en la preparación siempre y cuando no esté salada.

EL CHISTE DE FER

Dos locos estan preparando el árbol de navidad y uno le dice al otro:
– Avísame si se encienden las luces.
Y el otro le contesta:
– Sí... no... sí... no... sí...

Pavo con RELLENO de frutos secos

Ingredientes:

Relleno

- 2 cdas. de mantequilla
- 1/2 cebolla finamente picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1/4 kg. de fruta seca picada
- 60 grs. de piñones
- 60 grs. de pasitas
- 1 cdita. de canela en polvo
- 1 kg. de carne molida de cerdo
- 2 cdas. de jerez
- Sal y pimienta
- 1 manojito de perejil picado

Procedimiento:

- En una cacerola fundir la mantequilla, acitronar la cebolla. Cuando se torne suave y transparente añadir el ajo y, por último, la fruta seca, las pasitas y los piñones.
- Sazonar con la canela y cocinar 5 minutos.
- Agregar la carne molida, previamente salpimentada y macerada en el jerez.
- Una vez cocida la carne, agregar el perejil picado.

PAVO NAVIDEÑO

PARA DESCONGELAR

Es muy importante descongelar correctamente el pavo:

- En el refrigerador a 4°C o menos, calcular aproximadamente 24 horas por cada 1.50 a 2.00 kg de peso.

1.50 a 5.00 kg	De 1 a 3 días
5.00 a 7.00 kg	De 3 a 4 días
7.00 a 9.00 kg	De 4 a 5 días
9.00 a 10.50 kg	De 5 a 6 días

- Una vez descongelado, hay que quitarle la envoltura.
- Retirar el pescuezo (generalmente lo colocan dentro de la cavidad del ave junto con las vísceras, casi siempre en una bolsa de plástico).
- Escurrir los jugos, lavar y secar con toallas de papel incluyendo, las cavidades.

PARA RELLENAR

- Antes de hornear, si se desea, se puede rellenar ligeramente la cavidad del cuerpo.
- Según el tamaño del pavo usar entre 1/2 taza a 3/4 de taza de relleno por cada 1/2 kg de pavo.
- Dar vuelta a las alas para mantenerlas en su lugar. Con un cordón atar las patas en forma de cruz.
- Acomodar el pavo en una charola para hornear de 5 cm o más de profundidad con la pechuga hacia arriba.

PARA INYECTAR

- Antes de sazonar el pavo inyectarle una a dos tazas de jerez, según su tamaño.
- Si desea utilizar el jugo propio de la cocción será necesario colarlo para poder inyectarlo sin que la jeringa se obstruya.

PARA UNTAR EL PAVO

- 1 a 2 barras de mantequilla (según el tamaño del pavo)
- 1/2 cda. de canela en polvo
- 1 clavo de olor en polvo
- Sal de ajo, la necesaria

PROCEDIMIENTO

- En un tazón acremar la mantequilla con una batidora y mezclar con el resto de los ingredientes. Con una brocha cubrir todo el pavo con esta mezcla.
- Barnizar constantemente durante la cocción para que la piel quede dorada.

PARA HORNEAR

- Insertar un termómetro para carne en la parte inferior del muslo, junto al cuerpo, pero cuidando que no toque el hueso.
- Hornear a 160°C.
- Cuando la piel adquiera una tonalidad apenas dorada, más o menos a las 2/3 partes del tiempo de cocción, cubrir la pechuga con papel de aluminio para evitar que se reseque.

TIEMPOS PARA HORNEAR EL PAVO

PAVO SIN RELLENO

1.50 a 3.50 kg (pechuga)	De 1 1/2 a 3 1/4 horas
3.50 a 5.00 kg	De 2 3/4 a 3 horas
5.00 a 6.00 kg	De 3 a 3 3/4 horas
6.00 a 8.00 kg	De 3 3/4 a 4 1/4 horas
8.00 a 9.00 kg	De 4 1/4 a 4 1/2 horas
9.00 a 10.50 kg	De 4 1/2 a 5 horas

PAVO RELLENO

1.50 a 2.50 kg (pechuga)	Generalmente no se rellena
2.50 a 3.50 kg (pechuga)	De 2 1/2 a 3 1/2 horas
3.50 a 5.00 kg	De 3 a 3 1/2 horas
5.00 a 6.00 kg	De 3 1/2 a 4 horas
6.00 a 8.00 kg	De 4 a 4 1/4 horas
8.00 a 9.00 kg	De 4 1/4 a 4 3/4 hora
9.00 a 10.50 kg	De 4 3/4 a 5 1/4 horas

- El pavo estará cocido cuando la temperatura interior alcance mínimo 74°C. Las partes más gruesa debe tener una temperatura de 85°C.
- Al finalizar, dejar reposar entre 15 y 20 minutos antes de cortarlo.

Romeritos

Ingredientes:
- 300 grs. de mole en pasta
- 3 tazas de caldo de pollo
- 1/2 kg. de romeritos
- 1/2 kg. de papas cambray cocidas y sin piel
- 1 taza de nopales cortados y cocidos
- 1 cda. de azúcar.

Procedimiento:
- En una cacerola disolver el mole en pasta con el caldo de pollo hasta que obtenga la consistencia típica del mole.
- En una cacerola con agua hirviendo y sal, blanquear los romeritos metiéndolos en el agua por menos de 1 minuto y drenarlos con un colador hasta que no quede nada de humedad.
- Agregar los romeritos, las papas, los nopalitos para que se cocinen junto con el mole.
- Acompañar con las tortitas de camarón.

TIP DE YOLO

En una cacerola cocer los nopales hasta que estén tiernos y enjuagarlos varias veces para que no quede resto de su baba característica.

EL CHISTE DE FER

¿Que tipo de coche lleva Santa Claus?
Un renol.

Tortitas DE CAMARÓN seco

Ingredientes:
- 250 grs. de camarón seco
- 3 huevos separados
- Pan molido
- Aceite, el suficiente
- Sal

Procedimiento:
- Limpiar los camarones, retirando la cabeza, las patitas, el caparazón y la cola.
- En un procesador picar los camarones sin pulverizar demasiado y reservar.
- Batir las claras a punto de turrón e incorporar las yemas una a una con cuidado.
- Espolvorear con una cuchara el camarón poco a poco sobre los huevos batidos.
- En una sartén calentar el aceite.
- Verter una cucharada de camarón en el aceite y freír por ambos lados.
- Eliminar el exceso de aceite con papel absorbente.

TIP DE YOLO

Es necesario tratar de retirar lo más que se pueda del caparazón de los camarones secos para evitar la sensación vidriosa al comer las tortitas.

EL CHISTE DE FER

Están un matrimonio de viejos, y uno dice:
- ¡Fegiz ane uego!
- Pero Raimundo, cómo que feliz año nuevo, si no es ni siquiera Navidad.
- ¡Fegiz ane uego!
- Pero qué dices, carcamal, si estamos en noviembre.
- ¡Fegiz ane uego!
- A ver, espera te pongo la dentadura, que no te entiendo.
- ¡Felisa, me muero!!

Para el recalentado

Baguette de RECALENTADO

de pavo navideño con salsa barbecue

Ingredientes:

Para la salsa

- 2 cdas. de mantequilla
- 1 cebolla picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 taza de refresco de cola
- 1 1/4 tazas de salsa de tomate
- 6 cdas. de salsa inglesa
- 4 cdas. de miel de maple
- 1 cda. de salsa tipo tabasco
- 1 cdita. de vinagre de manzana
- Sal y pimienta
- Restos de pavo navideño
- 1 pan baguette

Procedimiento:

- En una cacerola fundir la mantequilla y acitronar la cebolla, después agregar el ajo.
- En un tazón mezclar con un globo la taza de refresco de cola, la salsa de tomate, la salsa inglesa, la miel, la salsa tabasco y el vinagre.
- Añadir esta mezcla a la cacerola e incorporar perfectamente a flama baja durante 20 minutos o hasta que la salsa tome la consistencia espesa.
- Sazonar con sal y pimienta.
- Incorporar los restos de pavo y cocinar 5 minutos.
- Rellenar con la mezcla el pan baguette.

Flautas de BACALAO con salsa de chile güero

Ingredientes:
- Bacalao a la vizcaína
- Tortillas de maíz grandes
- Aceite para freír

Para la salsa
- 2 cdas. de cebolla picada
- 2 dientes de ajo
- 2 chiles güeros
- 1 manojito de cilantro
- 4 jitomates asados sin piel y semillas
- Caldo de pollo, el necesario
- Sal

Para acompañar
- Lechuga rebanada
- Crema
- Queso
- Aguacate

Procedimiento:
- Rellenar las tortillas con el bacalao (al que previamente se le ha quitado todo el líquido) enrollar y cerrar con un palillo.
- En una cacerola con suficiente aceite para hacer fritura profunda, freír las flautas hasta que doren y queden crujientes.

Para la salsa
- En una sartén freír con un poco de aceite la cebolla, el ajo y el chile güero.
- En la licuadora moler lo sofrito, los jitomates asados y el cilantro.
- Agregar caldo de pollo, si es necesario, para ajustar la consistencia y sazonar con sal.
- Para presentar acompañe lechuga rebanada, crema, queso, aguacate y bañe con la salsa de chile güero.

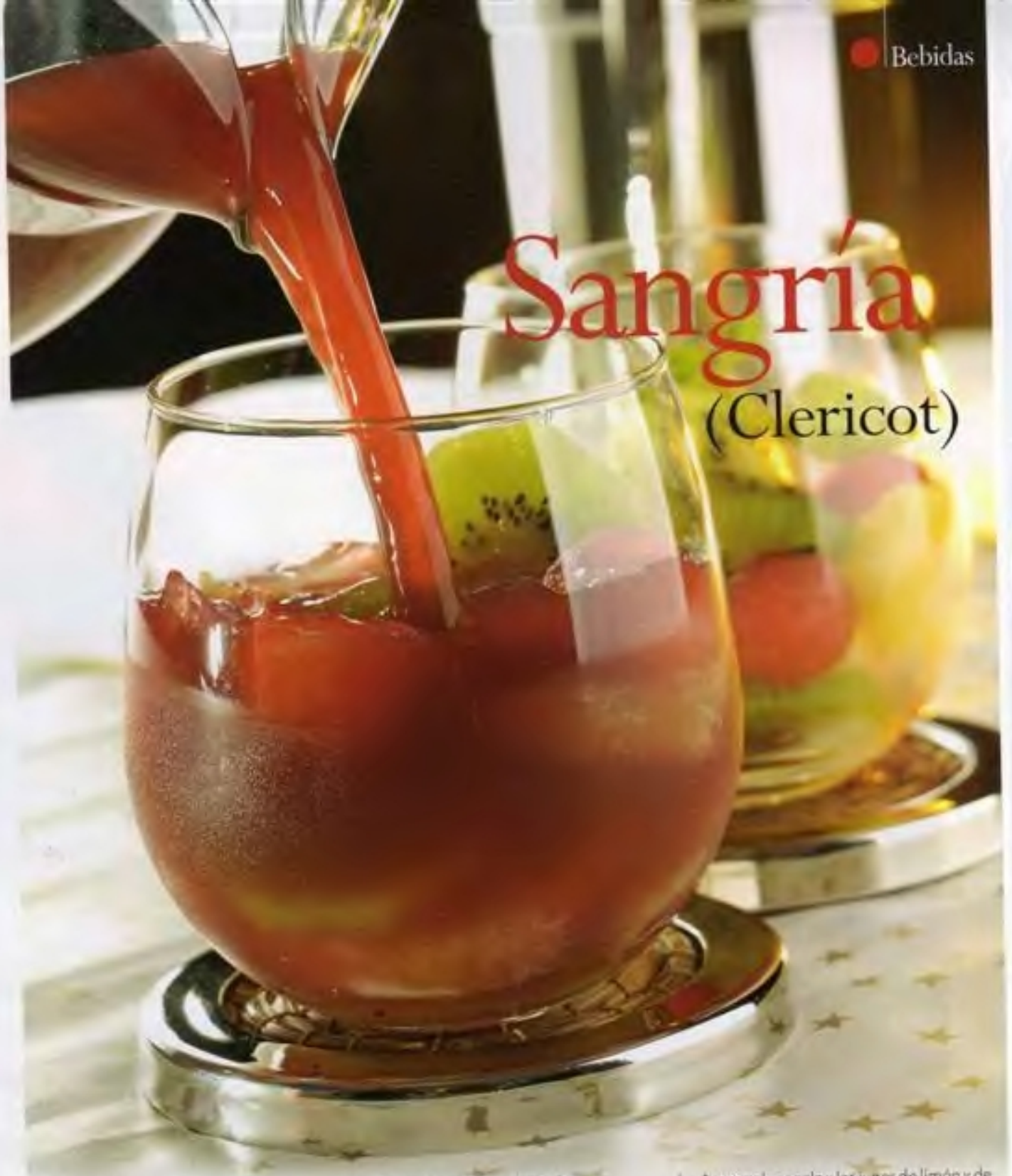
Ponche Navideño

Ingredientes:
- 4 l. de agua
- 2 rajas de canela
- 3 clavos de olor
- 1/4 kg. de tamarindo
- 3 piezas de piloncillo en trozos
- 1/4 kg. de cañas peladas y cortadas a la mitad
- 1/2 kg. de tejocotes pelados
- 1/2 kg. de guayabas cortadas en cuartos
- 200 grs. de ciruela pasa
- 200 grs. de manzanas deshidratadas

Procedimiento:
- En una cacerola agregar una parte del agua, la canela, los clavos y el tamarindo, dejar hervir por unos minutos hasta que se haga una infusión. Colar y reservar.
- Agregar a la otra parte del agua el piloncillo en trozos para que se disuelva más rápido.
- Añadir la caña, los tejocotes, las guayabas y las ciruelas pasas, dar un espacio de unos minutos entre cada fruta para agregar la siguiente.
- Cuando termine la cocción de todas las frutas en aproximadamente 40 a 45 minutos, incorporar la primera parte del agua reservada y mezclar.
- Apagar la flama, agregar la manzana deshidratada y tapar.

TIP DE YOLO

Si desea hacerlo con jamaica deberá preparar la infusión y colar para que la flor no esté en el ponche tal como se hizo con el tamarindo.



Sangría (Clericot)

Ingredientes:
- 3 tazas de vino tinto
- 1/4 de taza de azúcar
- El jugo de 1 limón
- El jugo de 2 naranjas
- 1/2 cdita. de canela polvo
- 2 manzanas en cubitos
- 2 kiwis en rodajas
- 1/2 taza de sandía en cubitos, sin semillas
- 2 tazas de refresco de limón
- 1 naranja en gajos
- 2 limones en rodajas
- Hojas de menta
- Hielos

Procedimiento:
- En una jarra verter el vino tinto y disolver las dos cucharadas de azúcar.
- Agregar la canela y los jugos de limón y de naranja.
- Añadir la fruta picada y refrigerar por un rato.
- Una vez refrigerado y listo para servir, verter el refresco de limón con cuidado para no perder mucho el gas.
- Decorar con naranja, limón y menta.

Peras al VINO tinto

Ingredientes:
- 4 a 6 peras chicas
- 1 l. de vino tinto
- 1/2 taza de azúcar
- 2 rajas de canela
- Ralladura de naranja
- Menta fresca

Procedimiento:
- Pelar las peras y sumergirlas en agua para que no se oxiden.
- En una cacerola a fuego lento verter el vino, añadir el azúcar y mover hasta que se disuelva.
- Agregar las rajas de canela y la ralladura de naranja.
- Integrar las peras, colocar una tapa sobre la cacerola y mover de vez en cuando.
- Dejar 35 minutos o hasta que las peras estén tiernas y perfectamente tintadas.
- Acompañar con helado de vainilla.

TIP DEYOLO

Para la ralladura de naranja
Retirar con mucho cuidado la piel tratando de no llegar a la parte blanca porque amarga

EL CHISTE DE FER

La mujer entra en casa y encuentra al marido todo eufórico con el matamoscas.
– ¿Qué haces cariño?
– Matando moscas.
– Y... ¿cuántas llevas?
– Pues... cinco: 3 machos y 2 hembras.
– ¿Y cómo sabes cuáles eran los machos y cuáles las hembras?
– Muy sencillo: porque encima del teléfono había 2 moscas y 3 en la lata de cerveza.

Mousse de TURRÓN y avellanas

Ingredientes:
- 2 sobres de grenetina
- 4 cdas. de agua
- 1 tableta de turrón cortada en trozos pequeños
- 1/2 taza de leche evaporada
- 1 taza de crema para batir
- Crema de avellana con chocolate, la necesaria
- 60 grs. de avellanas troceadas
- Hojas de menta para decorar

Procedimiento:
- Poner a hidratar la grenetina en agua fría hasta que se forme una esponja firme y reservar.
- En la licuadora moler el turrón junto con la leche evaporada hasta obtener una pasta ligera y suave.
- Montar la crema con la batidora hasta que se este punto de nieve, no batir en exceso porque se corre el riesgo de cortar la crema.
- Verter la crema montada a la pasta de turrón y con una miserable o pala mezclar despacio y de forma envolvente.
- Meter la grenetina hidratada al micro ondas de 5 segundos en 5 segundos hasta que se torne líquida.
- Verter la grenetina en forma de hilo y mezclar.
- Colocar una porción de la crema de avellana con chocolate en el fondo de un molde o copa y después verter la mousse de turrón.
- Meter a refrigerar por una hora o hasta que este firme la mousse.
- Presentar con un poco de avellanas troceadas y menta.

Casita de JENGIBRE

Nuestro Invitado
Tachidito

"Fíjate ke en 2002 andaba medio perdido en Salt Lake, Utah, USA y ke mi shompira Kike Caray (peluches) me agarra de conejillo de Indias y ¡cómala barbón! A partir de ahí puro trabajar y trabajar... Más tarde mi papá mexicano José Ramón "Sheamamón" Fernández me invitó a participar en el equipo de Deportes de TV Azteca y me quedé feliz en México. He asistido a mundiales de futbol Korea-Japón 2002 y Alimana 2006 y Olimpiadas de Atenas y chance voy pa' China.
Seguiré muy feliz y shingón en México hasta ke tu kieras... ¿Gracias?!"

Ingredientes:

Para la casita de jengibre
- 150 grs. de mantequilla
- 600 grs. de harina
- 50 grs. de polvo para hornear
- 1 1/2 cditas. de canela en polvo
- 1 cdita. de clavo de olor molido
- 1/4 de cdita. de nuez moscada en polvo (opcional)
- 1/4 de cdita. de cardamomo molido
- 1/8 de cdita. de sal
- 3/4 de taza de miel
- 375 grs. de azúcar
- 60 grs. de mantequilla
- 1/3 de taza de jugo de limón
- 1 cda. de ralladura de limón
- 1 huevo
- 1 yema

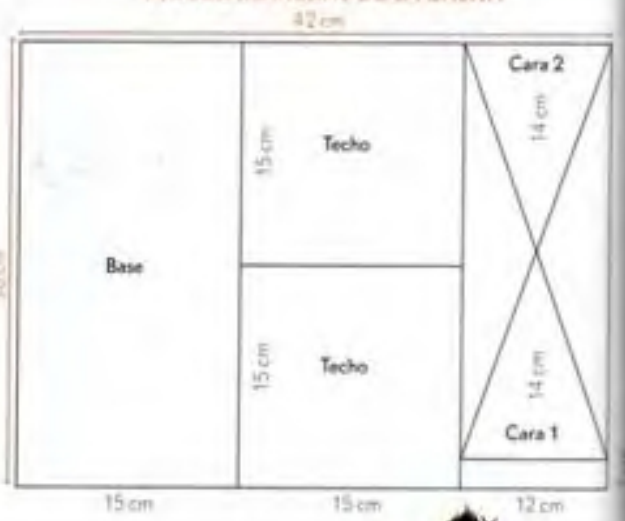
Para la nieve y el pegamento
- 2 claras
- 200 grs. de azúcar glass

Procedimiento:
- Mezclar la harina, el polvo para hornear, la canela, el clavo, la nuez moscada, el cardamomo y la sal en un tazón y reservar.
- En una olla grande a flama alta mezclar con una cuchara de madera la miel, el azúcar y la mantequilla hasta que los últimos dos estén bien disueltos.
- Después agregar el jugo y la ralladura de limón a la mezcla de miel y dejar enfriar.
- Agregar a la miel 200 grs. de la mezcla de harina junto con el huevo y la yema, e incorporar bien.
- Finalmente agregar el resto de la mezcla de harina a la de la miel.
- Trabajar la masa con las manos hasta lograr una consistencia pegajosa, pero no húmeda. En este caso agregar más harina.
- Vaciar la masa en un molde de 42 x 30 cm cubierto con papel encerado. Repartir uniformemente. Si es necesario utilizar un rodillo.
- Hornear a una temperatura de 175 °C durante 35 a 45 minutos.
- Sacar del horno y dejar enfriar entre 4 y 5 minutos y realizar los cortes para las piezas de la casita antes de que endurezca la masa.

Para el pegamento
- Batir las claras a punto de turrón y agregar poco a poco el azúcar glass cernida.

Para la decoración
- Tener a mano dulces y caramelos de varios colores y formas.
- Utilizar una manga pastelera o una brocha para poner el pegamento en la casita antes de colocar los dulces.
- Decorar los techos y las paredes antes de armar la casita. Esto para evitar que la decoración se pegue a las superficies.
- Una vez decoradas las secciones, pegar primero los triángulos del frente y la parte trasera a la base o piso. Se puede usar los restos de las orillas como soporte.
- Ojo. Los techos se ven mejor si quedan volados, por lo que la separación de los triángulos tiene que ser menor que el ancho de los techos.
- Pegar los techos a los triángulos y sostener hasta asegurarse de que está bien fijado.
- Usar coco rallado para dar el efecto de nieve.

MOLDE DE PIEZAS DE LA CASITA



Chocolate BLANCO caliente

Ingredientes:

- 1 taza de chocolate blanco rallado
- 2 tazas de crema para batir
- 1 taza de leche evaporada
- 2 rajas de canela
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 1 pizca de nuez moscada

Procedimiento:

- En una cacerola verter la crema y la mitad de la leche evaporada junto con la vainilla y la canela, calentar a llama baja y cuando rompa el hervor retirar del fuego y agregar el chocolate rallado, mover constantemente hasta que se disuelva perfectamente el chocolate.
- Verter el resto de la leche y regresar al fuego.
- Para darle un toque de sabor añadir la pizca de nuez moscada.